

0023 – Prix Reg: \$41

Prix CDV **\$39**

arrivée prévue: mars

Blanc - Piemonte



Arneis

DOC



Un grand vin blanc dans une région où les vins rouges dominant, ce vin est issu du cépage autochtone Arneis. Il présente une belle robe jaune paille et des arômes floraux évoquant l'acacia, les fleurs sauvages et le miel. C'est un vin frais, savoureux, agréablement acidulé et résolument séduisant.

Composition du sol : principalement argileux.

Densité de plantation : environ 4 500 plantes par hectare.

Système de soutien: Guyot.

Vendanges : ont lieu de mi-septembre avec récolte manuelle des raisins en paniers de bois.

Vinification : après les vendanges, les raisins sont transportés au chai où ils sont pressés délicatement, puis filtrés. La fermentation se déroule à température contrôlée, avec l'ajout de levures sélectionnées, avec le but d'extraire l'ensemble des arômes primaires et secondaires et d'exprimer en plein le terroir de les Langhe.



VINO VIVO
la vie des vins italiens

Cépage: Arneis

Alcool: 13,5%

Acidité totale: 5.98 Gr.-Lit

Extrait Sec: 19 Gr.-Lit

Sucres Résiduels 1.64 Gr.-Lit